This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

SB
357
H7

$B 71 439

YC 61783

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

MAIN LIB.-AGRI.

Digitized by Google

Flugblätter der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Blatt 5:

Obst und Obsterzeugnisse

Bearbeitet im Auftrage
des Vorstandes der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft

von

Karl Huber
Königlicher Garteninspektor-Oberzwehren.

Berlin SW.
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.
Dessauer Straße 14.

1907.

H. 337. 30000. 07.

Digitized by Google

Digitized by Google

Gewidmet

den

Besuchern der Wanderausstellung Düsseldorf

6. bis 11. Juni 1907.

Digitized by Google

Cornell

MAIN LIB.-AGRI.

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
1. Die Bedeutung des Obstbaues und des Obstgenusses	5
Der Stand des deutschen Obstbaues	5
Wert des Obstgenusses für die Stadtbewohner, die ländlichen Wirtschaften und die Arbeiter	6
Obst auf der Reise und in Gasthäusern	8
Obst in Tagen der Krankheit	9
Ist das Obst Nahrungs- oder Genußmittel?	10
2. Die verschiedenen heimischen Obstarten, ihre Zusammensetzung und ihr Genußwert	13
Die Beerenfrüchte	13
Das Steinobst	15
Das Kernobst	18
Das Schalenobst	19
Die Weintrauben	19
Deutsches oder fremdes Obst	19
3. Betrachtungen über den Rohgenuß des Obstes	21
Auswahl der Früchte	21
Darbietung des Obstes zum Rohgenuß	22
4. Die Obstaufbewahrung	23
Vorteile des Herbsteinkaufs	23
Art und Weise der Aufbewahrung	24
5. Das Obst in der Küche	27
Suppen und Kaltschalen	27
Kompotte und Saucen	28
Puddings und Aufläufe	28
Obstkuchen und Backwerk	29
6. Herstellung von Dauerwaren aus Obst und deren Verwendung	30
Nutzen der Dauerwaren-Erzeugung	30
Obstweine	31
Dauermoste und Obstsäfte	33
Musartige Erzeugnisse	34
Getrocknetes Obst	35
Dunstfrüchte	35
Schlußwort	37

Digitized by Google

SB 357
H7

1. Die Bedeutung des Obstbaues und des Obstgenusses.

Zu jenen Kulturzweigen, welche in heutiger Zeit im Gegensatze zu manch anderen Betrieben eine stetig steigende volkswirtschaftliche Bedeutung erringen, gehört der Obstbau.

Die immer fortschreitende Verbesserung unserer Verkehrsverhältnisse, der Ausbau von Post, Eisenbahn und Fernvermittlung gibt nicht nur die Möglichkeit eines vermehrten Umsatzes, sondern vergrößert auch die Zahl jener Fruchtarten, welche zum allgemeinen Verbrauch in Betracht kommen, und macht diese weiteren Bevölkerungskreisen zugängig und dienstbar. Der Genuß mancher leicht verderblichen Obstfrucht, deren Verbrauch sich vormals lediglich auf die unmittelbare Umgebung der Anbaustätte erstreckte, hat hierdurch eine früher nicht geahnte Verbreitung selbst auf weitere Entfernungen erlangt und den Anstoß zu bedeutender Vergrößerung der bestehenden Kulturen gegeben. Es wird durch diese Umstände auch viel besser als in früheren Zeiten möglich, die klimatischen Vorzüge einzelner Gegenden, ihre besondere Eignung für diese oder jene Obstart entsprechend auszunützen und dann einen gegenseitigen Austausch der Erzeugnisse herbeizuführen. Manch Plätzchen wird hierdurch zweckmäßiger bearbeitet; ganze Länder, Gegenden und Landstriche erhalten durch den Obstbau ihre besondere Eigentümlichkeit, und das Wohl und Wehe großer Bevölkerungskreise ist mehr oder minder abhängig von dem Gedeihen und dem Erträgnis der Obstpflanzungen.

Unser deutscher Obstbau spielt schon zur Jetztzeit bei weitem nicht die Aschenbrödelrolle, wie sie in den Köpfen jener sich ausmalt, welche alles Heil von dem Ausland erwarten und welche in der Empfehlung und Nachahmung alles Fremdländischen den wahren Fortschritt erblicken. Die vielverbreitete Annahme, daß Deutschland auch in mittleren Obsterntejahren einen größeren, vielleicht gar den größten Teil seines Obstbedarfs aus dem Auslande beziehen müsse, trifft nicht zu; es sind vielmehr recht beträchtliche Massen Obstes der verschiedensten Art, welche unser Vaterland in Süd und Nord, in West und Ost selbst erzeugt.

M812490
Digitized by Google

Man kann heute Deutschlands Gesamtbestand an tragfähigen Obstbäumen auf rund 175 Millionen schätzen; unter diesen sind etwa 55 Millionen Äpfel-, 70 Millionen Zwetschen- und je 22 Millionen Birnen- und Kirschenbäume, während der Rest auf andere, hier nicht aufgeführte Obstgewächse sich verteilt. Gänzlich außer Berücksichtigung gelassen sind hierbei die eigentlichen Beerenfrüchte, wie Stachel- und Johannisbeeren, deren Zahl ebenfalls stark in die Millionen geht. Die Erntemenge von Obst aller Art läßt sich auf ungefähr 15 Millionen Doppelzentner zu einem Erntewert von 125—150 Millionen Mark annehmen, so daß in Deutschland durchschnittlich $^1/_2$ Zentner Obst heimischen Ursprungs auf den Kopf der Bevölkerung zu verrechnen wäre.

Dank der stetig zunehmenden Verbesserung der Baumpflege sowie den seit etwa zwei Jahrzehnten alljährlich durchgeführten, ausgedehnten Neuanpflanzungen von Obstbäumen und endlich der größeren Sorgfalt, welche man der Sortenauswahl zuwendet, ist eine regelmäßige und erhebliche Steigerung der Obsterträgnisse für die kommende Zeit sicher zu erwarten. Dabei ist noch zu beachten, daß die bessere Behandlung, sowohl die reichlichere Düngung, wie auch die durchgreifendere Bekämpfung der gefährlichsten Fruchtschädlinge, dazu beiträgt, die Güte des Obstes von Jahr zu Jahr zu bessern, wodurch der deutsche Obstbau jetzt schon in die Lage versetzt ist, auch den nach dieser Richtung gegen früher wesentlich gesteigerten Ansprüchen gerecht zu werden.

Allerdings wird auch in Zukunft nicht zu vermeiden sein, daß durch Ungunst der Witterung mehr oder minder oft Obstmißernten eintreten, und es ist schon mißlich genug, in solchen Jahren dem Auslande in stärkerer Weise tributpflichtig zu werden.

Die fortschreitende Ausbreitung und Besserung der deutschen Obstkultur ist nicht nur ihrer selbst wegen zu begrüßen, sondern vor allen Dingen deswegen als besonders erfreulich anzusehen, weil sie die Möglichkeit einer weiteren Ausbreitung des Obstgenusses gibt.

Für die größte Mehrzahl der Menschen, ob arm, ob reich, ob jung, ob alt, ob Land- oder Stadtbewohner, stellt der reichliche Obstgenuß eine Wohltat, ja noch mehr, eine wahre Notwendigkeit dar.

In der deutschen Küche und auf der Tafel wird jetzt der Wert des Obstes als ein zuträgliches und gesundes Nahrungsmittel noch

Digitized by Google

lange nicht genug gewürdigt, wenngleich sich auch hier die Ansichten gegen früher zugunsten des Obstgenusses wesentlich gebessert haben.

Für die Stadtbewohner mit ihrer vielfach wenig Bewegung bietenden Tätigkeit und bei einer Ernährungsweise, in welcher die Fleischkost meistens überwiegt oder doch stark in den Vordergrund tritt, ist der regelmäßige Genuß von Obst in frischer oder verarbeiteter Form zu jeder Jahreszeit ein dringendes Bedürfnis und vom wohltätigsten Einfluß auf den Gesundheitszustand. Dazu kommt noch, daß der erfrischende Geschmack der Früchte und die Abwechslung, welche durch das Obst in den täglichen Speisezettel gebracht wird, appetitbelebend einwirkt und damit eine bessere Bekömmlichkeit auch der anderen mitgenossenen Speisen im Gefolge hat. Wohlgeschmack, Duft und ansprechendes Aussehen machen alle Obstarten zu einem gern genossenen Leckerbissen.

Für die ländlichen Wirtschaften sowie für alle jene, welche die Heranzucht des Obstes selbst betreiben, kommt noch der Vorteil, durch Vermehrung des Eigenverbrauchs eine vollkommenere Ausnutzung der selbstgezogenen Früchte zu ermöglichen. Sowohl im Obstbaugroßbetrieb, als auch beim kleinen Gartenobstbau gibt es öfter Anlässe, wo nur durch Verwertung in der eigenen Wirtschaft das Obst vor dem Verderben und Wertloswerden bewahrt wird. Es tritt dies vor allem sowohl bei vollreifen und leichtvergänglichen Früchten, als auch da ein, wo die geernteten Mengen besondere Bemühungen für den Verkauf nicht lohnen. Hand in Hand hiermit geht vielfach ein Minderverbrauch anderer leichter verkäuflicher Wirtschaftserzeugnisse und die Ersparung des Einkaufs mancher Nahrungs- und Genußmittel, wodurch die Haushaltungskasse wesentlich entlastet wird.

Auch in dem Haushalte des Arbeiters und kleinen Mannes sollte man sich des Obstgenusses befleißigen. Sieht man von dem heute kaum noch aufrecht zu haltenden Verfahren, den Wert eines Nahrungsmittels lediglich nach dessen Eiweiß und Trockenmasse zu berechnen, ab, so muß man das Obst zu den billigen Nahrungsmitteln rechnen. Billig vor allem aber auch deswegen, weil durch den vermehrten Obstverbrauch das Bedürfnis nach anderen Genuß- und Anregungsmitteln, vor allem nach den in Rücksicht auf ihren Nährwert sehr teuren alkoholischen Getränken mehr oder weniger schwindet. Viele nahrhafte und billige Speisen erhalten durch Beigabe von Obst einen höheren Wohl-

Digitized by Google

geschmack, werden deswegen lieber genossen und infolge hiervon auch öfter bereitet. Sie ersetzen der sparsamen Hausfrau oftmals teure Gerichte.

Nicht nur in der eigenen Häuslichkeit sei Obst uns eine begehrte Speise, sondern auch dann, wenn Berufspflicht oder Erholung uns außerhalb derselben Aufenthalt zu nehmen veranlaßt. Auf der Reise und im Kosthaus sollen wir auf den Genuß nicht verzichten. Unsere Eisenbahnverwaltungen betrachten es ja jetzt schon als ihre Aufgabe, dahin zu wirken, daß den Reisenden auf den Bahnsteigen und in den Wartesälen die Möglichkeit, Obst zu erwerben, gegeben ist. Mit den gesteigerten Ansprüchen, welche die heutige Zeit an Nahrungs- und Genußmittel stellt, hat sich auch die Art der Darbietung des Obstes im Bereiche der Bahnverwaltungen wesentlich gebessert. Je reinlicher, ansprechender und geschmackvoller das Obst hier den Reisenden dargeboten wird, desto größer wird die Zahl seiner Liebhaber werden. Allerdings sollte man hierbei auch nicht allzusehr außer acht lassen, daß nicht alle Reisenden zu den „Hochbegüterten" gehören und daß ein mäßiger Preis den Verbrauch mehrt. Der höhere Umsatz macht die etwas niederen Verkaufspreise reichlich wett. Ein größerer Verbrauch aber ist möglich, denn Obst ist auf der Reise, besonders an warmen Tagen, ein wahres Labsal, es wirkt erfrischend und durstlöschend, ohne daß Müdigkeit oder Erschlaffung folgt wie bei dem Genuß von Bier und ähnlichen Getränken.

Eine wesentliche Vermehrung und vielfach auch Verbesserung tut not bei der Obstdarbietung in Gasthäusern und Hotels. Obst ist dorten meist ein seltener Gast. Man braucht, an gute Hausmannskost gewöhnt, nur längere Zeit auf die Gasthausküche angewiesen zu sein, so wird man bald, auch ohne sonst vegetarischen Bestrebungen zu huldigen, lebhaft den Wunsch nach größeren Obst- und Gemüseschüsseln empfinden; dies selbst auf die Gefahr hin, daß dadurch die Fleischstücke etwas kleiner ausfallen. Vor allem aber sollte zum Nachtisch regelmäßig Obst geboten werden, und zwar nicht nur Apfelsinen, Mandarinen, Krachmandeln und Rosinen, sondern der Jahreszeit entsprechend auch unsere guten deutschen Früchte. Wie groß ist hier die Auswahl von den im Juni reifenden Erdbeeren bis zu den Spätfrüchten des Herbstes, welche bei geeigneter Aufbewahrung und richtiger Sortenauslese bis zum Winterschluß in Form köstlicher Äpfel und schmackhafter

Digitized by Google

Birnen uns zur Verfügung stehen. Wer seine Obststudien nur an der Gasthaustafel zu machen Gelegenheit hat, bekommt ein vollständig falsches Bild vom deutschen Obstbau, seiner Bedeutung und Ausdehnung. Vielfach läßt auch die Art der zum Nachtisch gereichten Früchte sehr zu wünschen übrig, entweder sind sie an und für sich schon von geringer Güte oder durch unrichtige Aufbewahrung und Behandlung ihrer besten Eigenschaften beraubt. Hier tut es dringend not, daß die nebensächliche Behandlung, welche heutzutage in vielen unserer deutschen Gasthäuser bei der Obstdarreichung gang und gäbe ist, einer Besserung Platz macht. Zu erreichen ist dies nur durch ein nachdrücklicheres Verlangen der Gäste nach gutem Obst.

Nicht nur in gesunden Tagen, sondern auch während und nach der Krankheit ist Obst eine zusagende Speise. Sowohl der den meisten Obstarten eigene erfrischende Wohlgeschmack, als auch die leichte Verdaulichkeit geben Anlaß zu vielseitigster Verwendung und zu einer gewissen Bevorzugung bei der Kost der Genesenden.

Gibt es für Fieberkranke ein erquickenderes und bekömmlicheres Getränk als reinen Fruchtsaft mit Wasser vermischt? Benutzt unsere Heilkunde nicht schon seit altersher gerade den Himbeersaft zur Geschmacksverbesserung und Versüßung der Arzneien? Erfolgreich werden gegen eine ganze Anzahl von Krankheiten besondere Obstkuren angeordnet und angewendet. So finden die wohlschmeckenden Erdbeeren als Heilmittel bei Fieber, Gicht, Nieren- und Harnleiden, vor allem aber bei der Gelbsucht Anwendung. Die Heidelbeeren sind in getrocknetem Zustande als Mittel gegen Durchfälle bekannt, und Abkochungen derselben werden vielfach empfohlen bei Erkrankungen der Mundschleimhaut und Geschwürbildungen sowie Entzündungen in der Mund- und Rachenhöhle. Der Heidelbeerwein hat als Sanitätswein in vielen Fällen den französischen Rotwein verdrängt und eignet sich als Kräftigungsmittel besonders für solche Personen, welche an Neigung zu Darmkatarrhen und Durchfällen leiden. Die bekannteste Obstkur, die Traubenkur, findet Anwendung nach schweren Krankheiten und bei Blutarmut, Lungen-, Magen- und Darmkatarrhen, Gicht, Vollblütigkeit und vielen anderen Zuständen. Der an Traubenzucker, Wein- und Apfelsäuere sowie Nährsalzen reiche Saft der Weinbeeren erhöht den Stoffwechsel im Körper und befördert die Ausscheidung überflüssiger, verbrauchter, im Körper schädlich wirkender Stoffe. Hat auch nicht jeder Gelegenheit zur

Digitized by Google

Durchführung dieser Kuren einen der berühmten Traubenkurorte: Bozen, Meran, Dürkheim, Neustadt, Rüdesheim, Montreux oder wie sie sonst alle heißen, aufzusuchen, so ermöglicht die heutzutage allgemein übliche Versendung der Trauben in Postkistchen fast jedem die Durchführung dieser Kur auch im eigenen Heim. In Krankheitsfällen sollte man allerdings die Ausführung einer solchen Kur vom Rate des Arztes abhängig machen.

Auch die Äpfel und die aus denselben hergestellten Erzeugnisse haben in der Heilkunde sich einen von vielen Ärzten anerkannten Ruf erworben. Verdauungsbeschwerden und Halskrankheiten sind bei Apfelessern ziemlich unbekannt. Sehr zu empfehlen ist der Genuß von Äpfeln vor dem Schlafengehen, eine allbekannte, jedoch lange noch nicht genug gewürdigte Tatsache. Besonders günstig wirkt des Apfels reicher Phosphorgehalt auf Gehirn und Leber, und für Personen, denen genügende Bewegung mangelt, bildet er ein sehr geeignetes Diätmittel.

Es sei hier auch der Apfelmolkenkur gedacht, über welche der praktische Arzt Dr. R. Weil in seinem kürzlich in zweiter Auflage erschienenen Werkchen: „Der Apfelwein und die Kur mit Apfelwein und Milch" auf Grund vierzigjähriger Erfahrung berichtet, daß Apfelwein, Milch, Wasser zu gleichen Teilen gemischt mit Zucker, in kleinen Mengen täglich dreimal getrunken, von heilkräftigster Wirkung bei Skrophulose, englischer Krankheit, Husten, Luftröhren- und Lungenkatarrhen, Verdauungsleiden aller Art, Blutarmut, fieberhaften Krankheiten und bei beginnender Genesung nach hitzigen Krankheiten sei. An gleicher Stelle wird der Genuß von Äpfelwein bei Knochenerkrankungen wegen seines Gehalts an Kalksalzen und Phosphorsäure empfohlen, sowie seiner Anwendung zu Darmeingießungen, Waschungen, Umschlägen und Dämpfen gedacht.

Als Vorbeugungs- und Heilmittel bei Influenza hat sich Äpfelwein vielfach bewährt. Es wäre hier vielleicht noch des Apfeltees zu gedenken, welcher aus den getrockneten Schalen würziger Apfelsorten, wie Ribstons Pepping — Gravensteiner — Cox' Orangen-Reinette, mitunter auch aus Schnitten dieser bereitet wird und ebenso angenehm schmeckt als beruhigend wirkt.

Die einem vermehrten Obstverbrauche das Wort redenden Ausführungen legen die Frage nahe: „Haben wir es bei dem Obste mit einem wirklichen Nahrungsmittel zu tun oder haben

Digitized by Google

jene recht, welche in dem Obstgenuß lediglich eine Näscherei sehen?" oder kürzer gesagt: „Ist das Obst ein Nahrungs- oder lediglich ein Genußmittel?"

Bei Beantwortung dieser Frage ist nicht zu vergessen, daß die Ansicht über die zweckmäßigste Ernährung des Menschen in den letzten Jahren große Wandlung erfahren hat und viele alteingewurzelten Anschauungen der fortschreitenden Erkenntnis der Wissenschaft nicht standzuhalten vermochten. Hierher gehört vor allem die frühere Meinung, daß der Wert eines Nahrungsmittels ausschließlich von dessen Eiweißgehalt abhängig sei. Wohl bedarf der Körper als Grundstoff Eiweiß, aber lange nicht in so großer Menge als früher allgemein angenommen wurde. Daneben aber hat er, und zwar in beträchtlich größerer, je nach Alter und Gewöhnung schwankender Menge, andere Stoffe nötig, wie Kohlehydrate, Fette, Salze, Kalk. Am höchsten ist sein Wasserbedarf, weshalb auch die mehr oder minder gehaltreiche Zusammensetzung eines Nahrungsmittels nicht als ausschlaggebender Wertmesser angesehen werden darf. Einige unserer anerkannt zweckmäßigsten Nahrungsmittel, man braucht hier nur an die Milch zu erinnern, sind außerordentlich wasserreich. Im allgemeinen genießt die größte Mehrzahl der Menschen, vor allem aber die Stadtbewohner, eine viel zu eiweißreiche Kost, und zwar meist in Gestalt von Fleischspeisen, welche den Körper geneigt machen zu Stoffwechselkrankheiten aller Art, besonders der Gicht. Von wohltuenster Einwirkung auf den menschlichen Gesundheitszustand ist eine starke Bevorzugung pflanzlicher Nahrungsmittel, vor allem der grünen Gemüse und des frischen Obstes. In ihm finden wir alle zur Lebenstätigkeit notwendigen Stoffe vereint. Wenn deren Zusammensetzung in vielen Fällen auch etwas minder gehaltreich als bei manchen anderen Nahrungsmitteln ist, so schadet dies durchaus nicht. Im Gegenteil die große Menge der hierdurch mitgenossenen Faserstoffe wirkt anregend auf die Darmtätigkeit, was für die Mehrzahl der Menschen von günstigstem Einfluß auf den Gesundheitszustand ist.

Also nicht etwa als Naschwerk, sondern als ein vollwertiges Nahrungsmittel haben wir das Obst anzusehen. Hoch ist vor allem der Zuckergehalt der Früchte! Selbst die dem menschlichen Körper als Wärmequelle dienenden Fette liefern uns eine Reihe von Obstfrüchten, wie Walnüsse und Haselnüsse, in ausreichender

Digitized by Google

Weise. Einen für den Menschen außerordentlich wichtigen Nährstoff, vor allem zur Zeit des Wachstums, haben wir in dem Kalk zu sehen. Ohne genügende Kalkmenge ist der Aufbau eines richtigen Knochengerüstes nicht möglich. Knochenerweichung und schlechte Zähne sind Folgen von Kalkmangel und treten bei Frauen vielfach zu gewissen Zeiten auf, wenn der Nahrung Kalk mangelt. Als kalkreichste menschliche Nahrung wäre Ziegen- und Kuhmilch zu nennen. Dieser am nächsten steht eine Anzahl unserer Früchte. Erdbeeren und Himbeeren sind kalkreicher als die Muttermilch, während Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen und schließlich auch Birnen davon nicht viel weniger enthalten. Sie alle aber sind viel kalkreicher als Fleisch. Neben dem Kalke sind es aber auch die anderen dem Körper notwendigen Mineralstoffe: Phosphor, Eisen, Kali, Natrium, Silizium, welche wir durch den reichlichen Früchtegenuß dem Körper in der zusagendsten Weise bieten.

Die im Obst gleichzeitig mitgenossenen freien organischen Säuren wirken vermehrend auf den Stoffwechsel und erhöhen die Leistungsfähigkeit der Ausscheidungsorgane. Sie sind es, auf welche, zumteil wenigstens, die dem Obstgenuß folgende leichte und gute Verdauung zurückzuführen ist; durch ihre auflösenden Eigenschaften erhöhen sie ferner noch den Nährwert der anderen gleichzeitig mitgenossenen Speisen. Pfarrer Sebastian Kneipp sagt: „Daß das Obst ganz besonders gut bekommt, beweisen die Kinder am besten, welche eine besondere Vorliebe für Obst haben, die auch jedem bleiben wird, wenn er nicht durch eine verkehrte Lebensweise irregeführt wird.“ Man lasse die Kinder ihr natürliches Verlangen nach Obst in reichlichster Weise befriedigen; glaube auch nicht, daß durch Zuckerplätzchen, Backwerk oder andere Süßigkeiten ein vollwertiger Ersatz für Obst gegeben werden könnte. Wohl nährt auch der Zucker, und gerade in dem hohen Zuckergehalt der meisten Früchte liegt deren Nährwert mit begründet, aber reinen Zuckerspeisen fehlt neben den Nährsalzen und Säuren der Kalk, um als Obstersatz vor allem für die Jugend dienen zu können. Daher auch das Verderben der Zähne infolge vieler Zuckernascherei.

Wirkungsvoller als alle Eisentropfen und Stahlpillen wirkt für die blutarme Jugend eine ausreichende Darbietung von Obst aller Art durch dessen Eisengehalt. Jedoch ist hierbei darauf zu achten, daß auch bei den Früchten die anderen Nährsalze sowohl,

Digitized by Google

wie auch das Eisen dicht unter der Schale abgelagert sind, ein Schälen der Früchte vor dem Genuß also zu vermeiden ist.

Auch für den Gesundheitszustand der erwachsenen Menschen wäre es in sehr vielen Fällen besser, den in der Jugend geübten Obstgenuß auch für die späteren Lebensjahre beizubehalten. Sein besonderer Wert für die Frau und junge Mutter wurde bereits angedeutet. Bei dem männlichen Geschlecht geht die Abgewöhnung des Obstgenusses mehr oder weniger Hand in Hand mit der Angewöhnung des regelmäßigen Gebrauchs von Alkohol in Form von Wein, Bier oder Branntwein, des Tabakrauchens oder anderer, narkotisch wirkender Genüsse. Gar oftmals wäre es entschieden besser, das Obst würde auf Kosten aller dieser Reizmittel auch in den späteren Lebensjahren mehr bevorzugt. Körper und Geist vieler Menschen ständen sich hierbei besser. Daß es ohne Schädigung der Gesundheit und ohne Entkräftung des Körpers möglich ist, fast ausschließlich von Obst zu leben, dafür fehlt es im Leben einzelner sowohl, wie auch in ganzen Bevölkerungskreisen und Volksstämmen an Beweisen nicht.

---

2. Die verschiedenen heimischen Obstarten, ihre Zusammensetzung und ihr Genußwert.

Die große Zahl jener bei uns gedeihenden Gewächse, deren Früchte wir mit dem Sammelnamen Obst kennzeichnen, teilt man vom rein praktischen Standpunkt aus, der leichten Übersicht halber, in vier Gruppen ein, und zwar in Beerenobst, Steinobst, Kernobst und Schalenobst.

Dabei rechnet man zum Beerenobst die Früchte einer ganzen Anzahl botanisch sehr voneinander verschiedener Pflanzenarten, für welche sich eine einheitliche Fruchtbeschreibung eigentlich nicht geben läßt. Es sind ausschließlich nur niederbleibende Gewächse, deren genießbare Früchte teils größere einzelhängende, saftige Beeren, teils kleine Träubchen, teils verdickte Fruchtböden mit aufsitzenden oder eingebetteten Samen darstellen.

Digitized by Google

Hierher gehört der Jahreserstling der Früchte, die zu Ende des Frühlings von jung und alt sehnsüchtigst erwartete Erdbeere. Welch herrliche wohlschmeckende Speise liefern hiervon sowohl die bei uns an Waldrändern und Rainen wildwachsenden Waldbeeren, als auch jene zahllosen Kulturformen, die im Laufe der Jahrhunderte besonders aus der in Amerika heimischen großfrüchtigen Erdbeere erzogen wurden. Nicht nur ihr hoher Wohlgeschmack ist es, welcher uns diese Früchte besonders erwünscht macht, sondern ihre Reife zu einer Zeit, wo frisches Obst selten und nur in Gestalt von überwinterten Äpfeln oder aus dem Auslande bezogenen Apfelsinen für uns erlangbar ist. Lange Zeiten hindurch standen die Erdbeeren so hoch im Preise, daß ihren Genuß der Minderbemittelte sich versagen mußte. In den letzten Jahrzehnten aber hat ihr Anbau eine früher ungeahnte Ausdehnung erhalten und in manchen Gegenden zu einer feldmäßigen Betriebsweise geführt. Die Früchte selbst wurden dadurch so verbilligt, daß man sie heute nicht nur auf dem Tische der Begüterten findet. Zu beachten ist hierbei allerdings, daß die Erdbeere die empfindlichste aller Fruchtarten darstellt. Einmal gepflückt, geht sie gar bald in den Zustand der Überreife über. Bei Ernte und Versand verlangt sie die schonendste Behandlung und verträgt weder Druck noch Rütteln oder festes Aufeinanderschütten. So kostbar die frisch gepflückte Erdbeere auch ist, so unappetitlich sind altgewordene, verdrückte Früchte. Wer nicht in der beneidenswerten Lage ist, die Früchte selbst vom eignen Beet zu früher Morgenstunde, ehe die Sonne den Fruchtduft verflüchtigt hat, zu pflücken, der bevorzuge beim Einkauf die in kleine Gefäße gepflückten und unmittelbar in diesen zum Verkauf ausgebotenen Früchte. Wenn die hier als Umhüllung dienenden Spahnkörbchen oder Pappschachteln auch das Pfund um einige Pfennige verteuern, so erhält man dafür auch saubere, appetitlich aussehende und zum Genuß einladende Ware. Die so wasserreichen Erdbeerfrüchte enthalten immerhin noch etwa 6,25 pCt. Zucker, 1 pCt. Stickstoff, wovon über die Hälfte wasserlöslich, 1,1 pCt. freie Säure und 0,55 pCt. Fett. Die Heilwirkung der Früchte bei Gichtkranken ist wohl auf ihren Salicylsäuregehalt zurückzuführen.

Im Gegensatze zu den Erdbeeren werden Himbeeren und Brombeeren seltener als rohe Früchte genossen, finden dafür aber in vermehrter Weise Verwendung bei Herstellung der mannig-

Digitized by Google

fachsten Erzeugnisse. Als Grund des geringen Rohgenusses dürfte wohl die starke Empfindlichkeit und schnelle Vergänglichkeit der Früchte anzusehen sein, denn der Wohlgeschmack frisch gepflückter Himbeeren und Brombeeren ist ein hoher, und auch ihr Nährwert ist kein niederer. Bei etwa gleichem Wassergehalt wie die Erdbeeren sind die Himbeeren zwar ärmer an Zucker und Stickstoff, dafür aber wesentlich reicher an Säure; die Brombeeren aber haben bei höherem Zucker- und Stickstoffgehalt nur etwa die Hälfte Säure wie die Himbeeren. Von den übrigen Beerenobstarten sind die Früchte der bei uns wildwachsenden Heidel- und Preißelbeeren zum Rohgenuß weniger geeignet, dienen vielmehr meist gekocht oder sonst verarbeitet dem Genuß. Beide Fruchtarten sind sehr gerbstoffhaltig, daher rührt auch ihre in manchen Zuständen sehr erwünschte zusammenziehende Wirkung auf die Schleimhäute des menschlichen Körpers.

Rechtzeitig gepflückt, sind Stachelbeeren oder, wie sie in manchen Gegenden auch bezeichnet werden, Klosterbeeren Früchte von hohem Wohlgeschmack, besonders dann, wenn man bei ihrer Auswahl weniger nach den dickschaligen Riesenfrüchten, als nach den dünnschaligeren, aber kleineren deutschen Sorten greift. Zu spät geerntet, werden die Früchte mehlig und verlieren ihre köstliche Fruchtsäure, was um so stärker hervortritt, als die Stachelbeeren die zuckerreichste Beerenobstart darstellen.

Im Gegensatze hierzu müssen die Johannisbeeren sowohl zum Rohgenuß, als auch zu den verschiedensten Verarbeitungsweisen möglichst reif werden. Ihr Säuregehalt ist ein hoher und prägt sich durch die stark hervortretende Zitronensäure besonders aus, schwankt übrigens je nach der Sorte sehr. Am geringsten ist dieser Gehalt bei den weißfrüchtigen Sorten, welche sich sowohl deshalb, als auch wegen des durchschnittlich höheren Zuckergehalts zum Rohgenuß in erster Linie eignen, während die roten und schwarzfrüchtigen Sorten mehr für die verschiedenen Verwertungsweisen gesucht sind.

Von der zweiten Gruppe der Früchte, dem **Steinobst**, erscheinen die Kirschen als die ersten auf dem Markte. So lange wir bei dem Genuß dieser auf den Bezug aus den Südländern angewiesen sind, stehen sie hoch im Preise. Wenn aber dann in unseren deutschen Kirschengegenden die Früchte zur Reife kommen, fehlt es selten an einer Fülle dieser köstlichen Gabe, denn die

Digitized by Google

Kirsche gehört mit zu jenen Obstarten, welche am regelmäßigsten tragen. Wir haben in Deutschland eine ganze Reihe bevorzugter Kirschengegenden von teils größerer, teils geringerer Ausdehnung. Es sei hier an die Bergstraße im Rheinlande als die ersten Bezugsstätten für Frühkirschen, an die Pfälzer und Thüringischen Kirschengegenden, an Schlesien, Witzenhausen, das alte Land und wie die Landstrecken und Orte alle heißen, erinnert. Meistens finden wir in den verschiedenen Gegenden einzelne gut bewährte Lokalsorten angepflanzt, welche von dort aus sich auch weiter verbreiten.

Die Kirsche ist eine herrliche Frucht zum Rohgenuß und erfreut sich denn auch der höchsten Wertschätzung bei Jung und Alt. Bei vorsichtiger Verpackung und schneller Beförderung ist ihr Versand auch auf größere Entfernungen möglich, so daß die Gegenden in welchen aus Umständen irgendwelcher Art der Anbau dieser Frucht nicht durchgeführt wird, sich leicht und reichlich damit zu versorgen vermögen. Für den Kleinbedarf ist es sehr zu begrüßen, daß in den letzten Jahren Bestrebungen einsetzen, welche es durch den Postversand in passenden billigen Gefäßen ermöglichen wollen, daß die frisch geernteten Früchte möglichst schnell unmittelbar vom Züchter an den Verbraucher übersendet werden

Bei den Kirschen steigt der Zuckergehalt im Durchschnitt auf über 11 pCt., während der Gehalt an Stickstoff 1,3 pCt. erreicht. Die Säure aber ist wesentlich verschieden, je nachdem, ob es sich um Süß- oder Sauerkirschen handelt; während erstere davon durchschnittlich 0,40 pCt. enthalten, haben letztere 3—4mal soviel hiervon. Gerade diese Säure ist es, welche manchem Gaumen die Sauerkirschen, Weichseln und halbsauren Glaskirschen besonders beliebt macht; im allgemeinen aber dienen die letztgenannten mehr der Umwandlung in Dauerwaren.

Unter Pflaumen fassen wir eine ganze Anzahl Steinobstarten zusammen, unter welchen die Eierpflaumen, Mirabellen, Reineclauden, Zwetschen — letztere in Norddeutschland kurzweg Pflaumen genannt — die bekanntesten und beliebtesten sind. Die frühesten kleinen, runden, blauen Pflaumen sowie die gelbfrüchtigen Spillinge sind uns vor allem deswegen erwünscht, weil sie eine wohltuende Abwechslung in das zu ihrer Reifezeit genußfähige Obst bringen. Sonst aber kann man sich gerade bei den Pflaumen vielfach von der Wahrheit überzeugen, daß die schillernde,

Digitized by Google

farbenreiche Außenseite oftmals einen schlechten Kern decken muß. Manche der so lachend gefärbten großen Pflaumensorten schmecken wässrig und nichtssagend, sie dienen mehr zur Augenweide als zur Gaumenlabung. Unsere einsichtigen Obstzüchter allerdings, welche wohl wissen, daß solche Früchte von dem Käufer nur einmal gekauft werden, haben diese Sorten längst verbannt. Aber im Garten des Liebhabers oder in Ausstellungssortimenten findet man sie immer und immer wieder, und mancher läßt sich dort, durch die Größe und schöne Färbung bestochen, zu seinem Schaden zu ihrer Anpflanzung verleiten.

Köstlich im Geschmack, wenn auch bescheiden in der Größe, sind die Mirabellen; auch gut ausgereifte Reineclauden mit ihrer vollen Süße schmecken prächtig. Über den Wert unserer deutschen Zwetschen ein Wort zu verlieren, ist bei der Wertschätzung, welcher diese sich erfreuen, zwecklos.

Der Gehalt dieser Früchte an wichtigen Stoffen ist außerordentlich verschieden; der Zuckerhalt kann recht beträchtlich sein, durchschnittlich wird er etwa 15 pCt. betragen, kann aber bis zu 25 pCt. steigen, wenn die Anbauverhältnisse besonders günstig und der höchste Reifezustand vor der Ernte abgewartet wird.

Aprikosen und Pfirsiche sind als zwei Steinobstfrüchte feinerer Art zu betrachten. Allerdings vollzieht sich bei der letzten Fruchtart in der Jetztzeit ein ähnlicher Umschwung in den Anbauverhältnissen wie bei den Erdbeeren. Man hielt den Pfirsichbaum lange Zeit hindurch für einen außerordentlich empfindlichen Gesellen, welcher nur in besonders geschützten Lagen an Mauern und Hauswänden bei uns zu gedeihen vermöchte und dessen Früchte in klimatisch ungünstigen Gegenden Deutschlands nur unvollkommen sich entwickelten. Soweit die älteren Sorten, meist französischen Ursprungs, in Betracht kommen, mag diese Sache ihre Richtigkeit haben. Seit aber aus Amerika die härteren Sorten bei uns eingeführt und auch teilweise zur Heranzucht neuer deutscher Züchtungen verwendet wurden, ist ein erfolgreicher Pfirsichanbau auch bei uns im freien Land möglich und wird in vermehrtem Maße auch betrieben mit dem Erfolge, daß die Früchte viel massenhafter und zu einem gegen früher wesentlich billigeren Preise auf den Markt kommen. Hiermit ist die erste Grundbedingung eines vermehrten Verbrauchs dieser Obstart gegeben. Zum Rohgenuß ist sie köstlich,

Digitized by Google

ihr feiner Duft aber macht sie vor allem auch geeignet zur Herstellung schmackhafter Fruchtbowlen.

Die für uns wichtigsten Obstarten finden wir vereint in der Gruppe des Kernobstes. Zwei hierher gehörige Vertreter, die Quitte und die Mispel, sind weniger bekannt und seltener gebaut. Erstere ist zum Rohgenuß nicht geeignet, stellt aber einen schätzenswerten Rohstoff zur Verarbeitung als eingelegte Früchte und Gelee dar, letztere, sich durch einen außerordentlich hohen Gerbstoffgehalt auszeichnend, wird von Feinschmeckern in überreifem, teigigem Zustande genossen.

Unsere Äpfel und Birnen, die sonst noch zu dieser Gruppe zählen, bedürfen keiner langen Ruhmesrede, denn jedermann kennt sie und ihre guten Eigenschaften. Eine der besten dieser Eigenschaften, durch welche sie ausgezeichnet sind vor allen anderen bis jetzt genannten Obstarten, ist die längere Haltbarkeit. Schon beim Sommerobst ist diese größer als bei den Stein- und Beerenobstfrüchten, bei den Herbst- und vor allem dem Winterobst gibt sie die Möglichkeit, uns auf lange Zeit, vielleicht gar übers Jahr hinaus, des Obstgenusses zu erfreuen.

Die Birne reift in einzelnen Frühsorten ja schon in der letzten Kirschenwoche; saftreich und mild in ihrer Säure, findet sie eine große Zahl Verehrer. Groß ist auch die Zahl ihrer im Laufe der Jahrhunderte entstandenen Sorten, durch welche man in der Lage ist, auch den verschiedenartigsten an diese Frucht gestellten Ansprüchen gerecht zu werden. Man kennt Sorten zum Einmachen, zum Kochen, zum Keltern, vor allem aber eine reiche Auslese der herrlichsten Sorten zum Rohgenuß.

In vermehrter Weise ist das gleiche bei den Äpfeln der Fall. Hier ist Labsal für jeden: für den Armen eine willkommene Zuspeise zu trockenem Brot, für den Feinschmecker ein Leckerbissen auf der hochherrschaftlichen Tafel. Hier gibt es Auswahl, und selbst unter den fast allerorts gedeihenden Sorten zum Massenanbau haben wir viele, die, sauber geerntet, richtig aufbewahrt und appetitlich dargeboten, den Vergleich mit anderen viel teureren, seltener aber bekömmlicheren Tafelgenüssen auszuhalten vermögen. Wenn der Stickstoffgehalt unserer Kernobstfrüchte auch nur ein niederer ist, so sind doch recht beträchtliche Mengen von Zucker vorhanden, dessen Höhe, nach Sorte, Reifezustand und Jahrgang sehr wechselnd, durchschnittlich auf etwa 8,7 pCt. anzusetzen sein dürfte.

Digitized by Google

Die zwei bekanntesten Schalenobstfrüchte, die Walnuß und die Haselnuß, zeichnen sich im Gegensatz zu den anderen Obstarten durch ihren geringen Wassergehalt aus. Während jene regelmäßig zu über dreiviertel, meist sogar durchschnittlich bis zu 85 pCt. aus Wasser bestehen, finden wir von diesem Stoffe bei den frischen Nüssen nur etwa 10—20 pCt., bei den trockenen hiervon sogar nur 7 pCt. Im Gegensatze hierzu ist der Stickstoffgehalt ein sehr hoher und erreicht durchschnittlich 17 pCt. Noch höher aber ist der Gehalt an Fett, welcher bei den Walnüssen auf durchschnittlich 58 pCt., bei den Haselnüssen gar auf 62 pCt. steigt. Dieser reiche Fettgehalt macht die Nüsse allen jenen, welche, sei es aus Überzeugung oder Gesundheitsrücksichten, nur oder hauptsächlich von pflanzlicher Kost leben, besonders wertvoll. Sowohl die Gemüse, als auch Kern-, Stein- und Beerenobst enthalten sehr wenig Fett; da der menschliche Körper dieses Stoffs als Heizmaterial aber in ziemlich großer Menge bedarf, ist die Ersatzmöglichkeit aus Nußfrüchten besonders erwünscht.

Als die letzte Hauptobstart, welche sich nicht gut in eine der vorgenannten Gruppen einreihen läßt, hätten wir noch der Weintrauben zu gedenken. Des Genußwerts dieser trefflichen Obstart ist schon an anderer Stelle ausführlicher gedacht. Die Weintraube ist sicher diejenige heimische Frucht, bei welcher der Gehalt an nährenden Stoffen am meisten abhängig ist von Reifegrad, Sorte, Standort und Kulturart. Dies gilt nicht nur für Zucker- und Stickstoffgehalt, sondern auch in bezug auf Wasser, Säure und die anderen Bestandteile. Es bedarf hier nicht einmal einer chemischen Untersuchung, um diese Unterschiede herauszufinden, denn diese sind so stark hervortretend, daß unsere Geschmacksnerven sie wohl empfinden.

Schon diese flüchtige Zusammenstellung unserer hauptsächlichsten Obstarten zeigt uns, daß bei ihrer großen Zahl, bei der wechselnden Reifezeit der einzelnen Sorten und Arten sowie durch die Möglichkeit einer längeren Aufbewahrung einzelner unter ihnen uns während des ganzen Jahres Gelegenheit zum Obstgenuß gegeben ist. Über die Zeit hinaus, in welcher die ersten deutschen Erdbeeren und Frühkirschen auf dem Markte erscheinen, halten sich unsere Winteräpfel, dann aber reiht sich Frucht an Frucht, und Mangel herrscht höchstens, wenn vollständige Mißernten eintreten. Ein dringendes Bedürfnis, Ersatz in den Früchten fremder Zonen, in fremdländischen Nüssen, Bananen, Opuntien, Feigen, Mispeln

Digitized by Google

zu suchen, liegt sicher nicht vor. Wie wohlschmeckend gerade unsere deutschen Früchte mit ihrer angenehm milden Säure sind, empfinden wir erst dann, wenn wir längere Zeit lediglich auf den Genuß von Südfrüchten angewiesen sind.

Abgesehen von den eigentlichen Südfrüchten findet aber auch regelmäßig eine Einfuhr in den bei uns heimischen Obstfrüchten statt. Soweit diese Einfuhr notwendig ist zur Deckung eines unsere eigene Erzeugung überschreitenden Bedarfs, zum Ausgleich des Ernteausfalls in obstarmen Jahren, ist hiergegen vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus nichts einzuwenden. Wir haben auch eine Anzahl empfindlicher Obstsorten, welche man zweckmäßiger aus dem Auslande sich beschafft, als mit vergeblichen Versuchen zur eigenen Heranzucht sich abzumühen.

Sonst aber spricht bei der Bevorzugung fremdländischen Obstes auch vielfach das alte deutsche Erbübel mit: Alles was aus dem Auslande kommt, für tadelfrei zu halten, die heimische Ware zu schmähen. Bezeichnend für diese Weise ist die fast alljährlich besonders im Kleinverkauf immer und immer wieder zu machende Wahrnehmung, daß für Äpfel, sobald sie als amerikanische Früchte angeboten sind, von dem Käufer willig höhere Preise angelegt werden, als für gleich gute, vielleicht sogar bessere deutsche Ware. Zum Teil mag hierbei ja auch die durch den früheren Zustand des deutschen Obstbaues hervorgerufene Angewöhnung der Käufer an fremdes Obst mitsprechen, zum anderen Teil dürfte es eine Folge der Zurückhaltung im Angebot sein. Es ist Tatsache, daß für das deutsche Obst viel zu wenig Reklame gemacht wurde und noch wird. Daher kommt es denn auch, daß nicht nur dem Käufer, sondern auch dem Obsthändler und Kaufmann die Namen unserer besten deutschen Handelssorten nur selten überhaupt bekannt sind, während letztere in den Sorten amerikanischer, Tiroler oder französischer Herkunft trefflich Bescheid wissen. Mit der vermehrten Heranzucht guten deutschen Obstes muß auch Hand in Hand gehen eine verstärkte Empfehlung desselben und dann ist wohl auch als sicher anzunehmen, daß für die Folgezeit der gesunde Sinn unserer Bevölkerung dem heimischen Obst den Vorzug geben wird.

Digitized by Google

3. Betrachtungen über den Rohgenuß des Obstes.

Die wichtigste Art des Obstverbrauchs ist der Rohgenuß.

Das Obst gehört zu den wenigen pflanzlichen Erzeugnissen, welche so, wie die Natur sie uns bietet, genossen werden können, dabei doch schmackhaft, leicht verdaulich und nährend sind. Es ist ganz selbstverständlich, daß die Ansprüche an ein solches Nahrungsmittel ziemlich hohe sind, auch sein müssen, denn jede weitere Zubereitung vor dem Genuß fällt hierbei ja weg. Wenn auch die Güte des Obstes immer mehr oder weniger dem gezahlten Preis angepaßt sein dürfte, so muß doch allgemein das zum Rohgenuß bestimmte Obst immer allen jenen Anforderungen entsprechen, welche man an ein genußbereites Nahrungsmittel zu stellen berechtigt ist. Man muß es mit Appetit und ohne Schädigung seiner Gesundheit zu essen vermögen. Unreife und überreife Früchte, durch Wurmfraß oder andere tierische Beschädigung unappetitlich gewordenes Obst sollte man nicht roh genießen und auch zu diesem Zwecke weder darbieten, noch ankaufen.

Weit sind die Kreise jener gezogen, welche des Obstes als Nahrung bedürfen, und dementsprechend werden auch die an das Obst zu stellenden Einzelansprüche außerordentlich verschieden sein. Wer Wert darauf legt, nur die vorzüglichst ausgebildeten Früchte in den edelsten Tafelsorten, frei von jeden Flecken und Fehlern zu erhalten, wer vom Frühen das Früheste und Beste haben will, muß für solche Ware auch Luxuspreise anlegen können. Der größte Teil der Bevölkerung aber wird seine Ansprüche in mäßigeren Formen halten und wird sich damit begnügen, gut entwickelte, sauber gepflückte und sonst vorsichtig behandelte Früchte von entsprechendem Reifegrad und in solchen Sorten, welche für den Rohgenuß geeignet sind, zu erhalten.

Das Auslesen der Früchte in verschiedene Qualitäten gibt die Möglichkeit, alles das auszuscheiden, was zum Rohgenuß überhaupt nicht in Betracht kommt, dann aber auch eine Ware zu schaffen, welche der Kaufkraft der verschiedenartigen Abnehmer gerecht wird. Aus diesem Grunde, und um ferner überhaupt eine gleichmäßige Ware liefern zu können, führt sich beim deutschen Obst das Auslesen immer mehr und mehr ein.

Digitized by Google

Die erste Auswahl, sogenanntes Tafelobst, darf nur wohlausgebildete, wurm- und fleckenreine Früchte in zum Rohgenuß geeigneten Sorten, vorsichtig gepflückt, ohne jegliche Druck- und Fehlstellen enthalten. Abgesehen von sehr kleinfrüchtigen Sorten, soll die einzelne Frucht hier ein Mindestgewicht von 125—100 g haben, so daß 8, höchstens 10 Stück Früchte 1 kg wiegen. Hierbei gilt die erstgenannte Zahl für an und für sich großfrüchtige Sorten, die letztgenannte aber für Mittelsorten. Bei sehr kleinfrüchtigen Spielarten, wie Deutscher Goldpepping, Edelborsdorfer, Wintertaubenäpfel, vielleicht auch Annanas-Reinette, dürfte die Gewichtsgrenze noch etwas nach unten zu verschieben sein. Früchte unter dieser Größe und leicht befleckte Früchte, welche aber sonst regelmäßig ausgebildet sind, gehören in die zweite Wahl. Die dritte Wahl endlich nimmt die wurmigen, stark gefallenen, verletzten und mit Druckstellen behafteten Früchte auf, ist aber kaum noch dem zum Rohgenuß bestimmten Obste zuzurechnen.

Hand in Hand mit sorgfältigster Ernte und Auslese muß bei dem Obst zum Rohgenuß eine weitere gute Behandlung bei Packung, Versand, Aufbewahrung und Darbietung gehen. Gegen früher hat sich Packung und Versand unseres deutschen Obstes wesentlich gebessert. Die deutschen Obstzüchter streben allen Ernstes, auch auf diesem Gebiete immer weiter fortzuschreiten und durch Einführung einer mehr oder minder einheitlichen Packung sowie einer bessern und dabei doch billigen Durchführung dieser selbst den gerechten Ansprüchen der Obstkäufer nachzukommen. Wie wenig berechtigt gerade hierbei die regelmäßig wiederkehrenden Hinweise auf die bessere Behandlung und Darbietung des ausländischen Obstes, vor allem des aus Amerika eingeführten sind, dafür mag der Ausspruch eines unserer größten deutschen Obsthändler wiedergegeben sein. E. Plaumann-Berlin schreibt in dem letzten Aprilheft der Deutschen Obstbauzeitung wörtlich: „Eine schwindelhaftere Packung als die der Amerikaner in den letzten Jahren ist wohl noch nicht dagewesen. Jedes Faß enthält 5—6 Sortierungen, namentlich die am meisten eingeführten Baldwins. Oben liegt eine gleichmäßige Schaulage, die Mitte aber enthält kleine unansehnliche Äpfel. Die Händler schimpfen alle auf die amerikanische Ware und wünschen, daß sie überhaupt nicht mehr eingeführt werde. Ich weiß aus zuverlässiger Quelle, daß es außer 5 Hamburger Großfirmen in ganz Norddeutschland keinen Händler

Digitized by Google

gibt, der mit amerikanischen Äpfeln Geld verdient hat. Auch der Kleinhändler fällt mit diesen Äpfeln hinein, weil er aus einem Faß mindestens 4—5 Sortierungen machen muß."

Wenn es nun auch die aufrichtigste Sorge des Obstzüchters ist, durch geeignete Behandlung den Früchten ihre köstlichsten Eigenschaften zu bewahren und wenn möglich sie zu mehren, so kommt es doch nicht selten vor, daß die Früchte schon mehr oder weniger entwertet in die Hände der Verbraucher gelangen. Wie oft erfährt, vor allem im Kleinhandel, das beste Obst durch ungeeignete Aufbewahrung eine vollständige Entwertung. In der dumpfen, von dem Geruche anderer Nahrungsmittel durchzogenen Luft kleiner Lädchen wird es, vielfach in engster Nachbarschaft mit Käse und Fischen, offen aufbewahrt. Beim Verkauf hin- und hergeschüttelt, büßt es viel von seinen besten Eigenschaften ein, um andere uns nicht erwünschte zu erwerben. Zur Zeit der Genußreife ist das Obst nicht nur außerordentlich empfindlich gegen jede härtere Berührung, sondern es nimmt auch fremde Gerüche aller Art stark in sich auf. Deswegen lagere man auch das Obst nicht in Wirtshausräumen oder Zimmern, in welchen viel geraucht wird, denn auch der Tabaksrauch wird von der Oberhaut der Früchte aufgenommen. Geschmackverbessernd wirkt dies sicher nicht.

4. Die Obstaufbewahrung.

So bequem und für viele Fälle erwünscht es auch sein mag, durch den Kleinhandel immer und allerorts die Möglichkeit zur Deckung des Obstbedürfnisses zu haben, der wirkliche Obstliebhaber, die Familie, die viel Obst bedarf, die Gasthäuser und Anstalten werden sich zweckmäßigerweise auf diese eine Bezugsquelle allein nicht verlassen, sondern dem guten, alten Brauche folgend, auch fürderhin dafür sorgen, von den haltbaren Obstarten zur Erntezeit größere Mengen einzukaufen und aufzubewahren, um das Obst im Bedarfsfalle, d. h. immer, zur Hand zu haben.

Mit der Steigerung der Mietspreise der Stadtwohnungen, mit der fast ausschließlichen Herstellung von kasernenartigen Wohnhäusern in den Städten sind genügende Kellerräume bei den Wohnungen immer seltener geworden. Damit ist vielen Haus-

Digitized by Google

haltungen die Möglichkeit erschwert, im Herbst eine größere Menge Obst zum Winterbedarf einzulegen. Im Hinblick auf den Obstgenuß ist dies sehr zu bedauern, und man sollte mit allem Ernst versuchen, hier entweder Ersatz oder Änderung zu schaffen. Der Wert der Einkellerung eines reichlichen Obstvorrats im Herbste ist ein vielfacher. Vor allem ist sicher, daß der Obstverbrauch hierdurch eine wesentliche Erhöhung erfährt. Unleugbar wird viel mehr Obst genossen, wenn man die Möglichkeit hat, jederzeit an seinen Vorrat heranzugehen und das Gewünschte zu entnehmen, als wenn man jeder kleinen Menge wegen erst zum Kaufmann oder auf den Wochenmarkt schicken muß, um einzukaufen. Die Hausfrau, oder wem sonst die Leitung des Wirtschaftswesens untersteht, kommt aber auch billiger zu dem Obst, wenn sie im Herbst größere Mengen einkaufen kann. Zur Erntezeit des Winterobstes und einige Wochen danach steht der Obstpreis meist recht niedrig. Die Kosten, welche dem Groß- und Kleinhändler durch Mieten von Lagerräumen, durch die Aufbewahrung selbst, infolge des Verderbens schlecht eingebrachter oder nicht rechtzeitig abzusetzender Ware und manches andere erwachsen, fallen für die häusliche Obstaufbewahrung meist vollständig weg, desgleichen die beim Kleinverkauf unvermeidlichen Preisaufschläge und der Händlergewinn. Durch die eigene Einwinterung sind wir ferner in der Lage, das Obst tadellos zu erhalten und zur Zeit seiner höchsten Vollkommenheit genießen zu können. Das Winterobst ist im Zustande seiner Baumreife ziemlich widerstandsfähig, es verträgt zu jener Zeit, wie man sagt, schon einmal einen kleinen Puff, und es wird bei einigermaßen vorsichtiger Behandlung ziemlich unversehrt in die Aufbewahrungsräume gebracht werden können. Zurzeit der Genußreife aber sind Tafelfrüchte empfindlicher als rohe Eier; von dem eigenen Obstlager lassen sie sich leicht herbringen, von anderer Stelle herbeigeschafft, ist die unversehrte Ankunft oft fraglich oder es wird, wenn die Bezugsquelle ferner liegt, durch die notwendig werdende sorgfältigste Verpackung eine weitere Verteuerung des Obstes herbeigeführt. Manche Obstarten, darunter viele edle Birnen, halten nur ganz kurze Zeit ihre Schmackhaftigkeit auf voller Höhe, ja, Feinschmecker rechnen diese Zeit nach Stunden. Hat man die Früchte bei sich selbst auf Lager, so kann man ruhig diesen Zeitpunkt abwarten, im Kleinverkauf erhält man dagegen oft überreife Früchte.

Digitized by Google

Der Großbezug von Obst im Herbst gewährt auch deswegen die Möglichkeit eines billigen Einkaufs, weil wir durch ihn den Bedarf unmittelbar bei dem Züchter zu decken vermögen. Wir erhalten hierbei gleichzeitig in vermehrtem Maße die Gewähr, an Obstsorten das zu erhalten, was unseren Wünschen entspricht.

Alle jene Bestrebungen, welche darauf hinausgehen, den Verkehr zwischen Obstzüchter und Verbraucher zu erleichtern, sind auch von seiten der letzteren mit Freuden zu begrüßen, besonders aber dann, wenn sie gleichzeitig auf eine größere Gewissenhaftigkeit im Obsthandel hinwirken. Der Obstkauf ist eine Vertrauenssache, welche sich für alle jene besonders schwierig gestaltet, denen neben dem Namen auch der Geschmack, die Haltbarkeit, das Aussehen und die anderen Eigenschaften der einzelnen Sorten unbekannt sind. Zwischen Äpfeln und Äpfeln oder Birnen und Birnen ist mitunter ein riesengroßer Unterschied. Die weiteste Ausbreitung der Sortenkenntnis ist gerade für den Obstverbraucher von höchster Bedeutung. Nicht nur im Wohlgeschmack und Aussehen, sondern vor allem auch in Reifezeit und Haltbarkeit herrschen hier die größten Unterschiede; Unkenntnis dieser kann sich schwer rächen. Alle diese Umstände machen es sehr empfehlenswert, bei dem Einkauf des einzulagernden Winterobstes sich der Vermittlung der fast allerorts von Obstbauvereinen oder ähnlichen zweckverwandten Körperschaften ins Leben gerufenen Obstmärkte und Obstverkaufsvermittlungsstellen zu bedienen. Diese Einrichtungen sind nicht etwa, wie irrtümlicherweise vielfach angenommen wird, geschaffen, um eine Erhöhung der Obstpreise herbeizuführen, sondern sie wollen den Obstabsatz in geregelte Bahnen bringen, vor allem auch zu Nutz und Frommen der Obstkäufer. Durch rege Inanspruchnahme soll man solche Einrichtungen fördern und lebensfähig erhalten.

Wer größere Mengen Obst im Spätherbst zum Einlegen bringt, beachte dabei, um sich vor Schaden zu bewahren, daß nur genügend vorgereifte, tadellos geerntete Früchte, frei von Wurmstich und Druckstellen, auf das Winterlager gebracht werden. Minderwertige Ware, unreife, schlecht entwickelte, kleine Früchte lohnen die mit der Aufbewahrung verbundene Arbeit nicht. Der Aufbewahrungsraum sei dunkel und kühl, jedoch auch bei stärkster Kälte frostfrei. Die Luft in demselben soll zwar frisch und rein, aber nicht zu trocken sein. Während in dumpfer Luft die Früchte leicht einen sogenannten Kellergeschmack annehmen und in ver-

Digitized by Google

mehrtem Maße zur Fäulnis neigen, bewirkt trockene Luft ein Einschrumpfen der Früchte.

Als geeignete Obstaufbewahrungsräume sind die meisten Keller anzusehen, aber auch kühle Kammern, Gänge und Flure lassen sich hierzu oftmals gut gebrauchen. Die mangelnde Luftfeuchtigkeit an letztgenannten Orten kann man erzielen durch eine von Zeit zu Zeit vorzunehmende Besprengung des Fußbodens und Aufstellen von flachen Gefäßen mit öfters zu erneuerndem Wasser. Auch ein Überdecken der Früchte mit Papier verringert die Wasserverdunstung aus den Früchten und damit deren Einschrumpfen.

In den Aufbewahrungsräumen lege man die Früchte auf Hurden oder Brettern in einer Lage nebeneinander. Von Zeit zu Zeit sind die Vorräte durchzusehen und solche Früchte, welche zu faulen beginnen, auszulesen, damit der Ansteckung der noch gesunden vorgebeugt werde. Die noch brauchbaren Fruchtteile lassen sich im Haushalte verarbeiten. Besonders in den ersten Wochen nach dem Einbringen des Obstes darf man die Arbeit des Auslesens nicht unterlassen, denn trotz aller Vorsicht wird es selten ausbleiben, daß einzelne Früchte mit kleinen Fehlern oder unbemerkten Druckstellen mit auf das Lager gebracht werden und dort bald zu faulen beginnen.

Wem nur ganz beschränkte Räume zur Verfügung stehen, kann die Früchte auch in Kisten an kühler Stelle aufbewahren. In diesem Falle wird man jede Frucht einzeln in Seidenpapier einwickeln und in den Kisten in Torfmull einbetten. Bei der Einhüllung verschiedener Sorten in eine Kiste gebrauche man allerdings hierbei die Vorsicht, die spätreifendsten Sorten in die untersten Schichten und die anderen nach oben zu bringen. Überhaupt ist die Kenntnis der Reifezeit der Früchte beim Einwintern von größter Bedeutung; kennt man diese nicht, so kann es sehr leicht vorkommen, daß man lediglich Sorten wählt, welche gleichzeitig reifen. Für kurze Zeit hat man dann Überfluß an Obst, um vorher und nachher Mangel an solchem zu leiden.

Die Reifezeit der einzelnen Obstsorten ist nicht immer gleich, sondern wechselt je nach Jahrgang und Aufbewahrungsstätte. Nach heißen Sommern reifen die Früchte früher und auch warme, helle Aufbewahrungsorte beschleunigen die Reife. Von Zeit zu Zeit wird es notwendig, die Obstvorräte auf den Reifezustand der einzelnen Früchte und Sorten zu untersuchen. Geschieht dies

Digitized by Google

regelmäßig, dann sind Verluste von Obst auf dem Winterlager mehr oder weniger ausgeschlossen, und lange Monate hindurch kann von dort unser Bedarf an Obst gedeckt werden.

---

5. Das Obst in der Küche.

Eine der schätzenswertesten Eigenschaften des Obstes ist dessen vielseitige Verwendungsmöglichkeit. Es erübrigt sich hier, eingehender hinzuweisen auf den Wert eines abwechslungsreichen Speisezettels, doch sei der Tatsache gedacht, daß der Appetit der beste Helfer der Verdauung ist. Ohne ihn keine Absonderung des Magensafts, keine richtige Ausnutzung der genossenen Speisen. Neben Duft und schönem Aussehen bildet die Abwechslung in der dargereichten Nahrung sowohl, als auch in deren Zubereitung das wirksamste Mittel zur Belebung und Anreizung des Appetits. Schon der bekannte Ausspruch eines Beichtvaters Heinrichs IV. „Toujours perdrix“ (immer Rebhuhn) weißt hin auf die Übersättigung als Folge des ewigen Einerlei einer Speise und sei diese auch noch so gut. Dabei ist diese Art der Anregung der Eßlust dem menschlichen Körper jedenfalls zuträglicher als all die künstlichen Reizmittel, als da sind Fleischsuppen, scharfe Gewürze und Nervenerreger (Narkotien) der verschiedensten Art.

Eine sehr wesentliche Bereicherung des Speisezettels vermag man durchzuführen durch die in so vielseitiger Weise mögliche Verwendung des Obstes in der Küche. Da hier nicht die Absicht besteht, ein Obstkochbuch zu schreiben, sei nur in einer ganz kurzen Zusammenstellung der hauptsächlichsten Obstspeisen gedacht. Obstsuppen als Vorspeise zu vielen Mahlzeiten werden in recht schmackhafter Weise schon seit altersher aus einzeln Obstarten, z. B. Hagebutten, hergestellt. Die Obstküche kennt außerdem Suppen aus Aprikosen, Apfel, Pflaumen, Kirschen und verschiedenen Beerenfrüchten, wie Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren. Diese werden meist in der Weise hergestellt, daß man die in reichlich Wasser weichgekochten Früchte durch ein Sieb treibt, darauf nach Wunsch mit Kartoffelmehl oder einem anderen Bindemittel, z. B. Gustin, einem sehr feinen Puder ohne Kleber, der sich hierzu vortrefflich eignet,

Digitized by Google

sämig macht und über Zwieback oder geröstetem Brot anrichtet. Auch mit Reis oder Sago werden solche Suppen vielfach verkocht. Sehr beliebt sind ferner die verschiedenen erfrischenden Obstkaltschalen, zu deren Herstellung man vornehmlich die Beerenfrüchte benutzt. Ihnen ähneln die Fruchtsülzen, bei deren Bereitung der frischgekochte und nach Belieben gezuckerte Fruchtsaft, mit Gelatine oder Hausenblase versetzt, zu sturzfähiger Masse umgearbeitet wird.

Groß ist die Zahl der Obstkompotte; ihre Zurichtung ist allgemein bekannt. Für viele Wirtschaften stellen sie überhaupt die einzige Art dar, in welcher gekochtes Obst auf dem Speisezettel erscheint.

Fast aus allen Obstarten werden die Kompotte in einfacher Weise dadurch hergestellt, daß man die Früchte nach entsprechender Reinigung, vielleicht auch Zerkleinerung, unter Beigabe des etwa gewünschten Zuckers kocht. Bei der Herstellung der gleichfalls sehr beliebten Obstbreie — auch Mus oder Püree genannt —, die besonders gern aus Äpfeln bereitet werden, kocht man die Früchte vollständig weich und treibt sie dann durch ein Sieb. Zu den breiartigen Erzeugnissen haben wir auch alle jene Mischspeisen zu zählen, wie Äpfel oder Zwetschen mit Reis, Äpfel mit Meerettich, Zwetschen mit Hirse. Auch die beliebten Fruchtgrützen: Rote Grütze, Stachelbeergrütze und ähnliches gehören hierher.

Fruchtsaucen, eine allbeliebte Beispeise zu Puddings, einzelne auch zu Wildbret, lassen sich sowohl von jedem beliebigen Fruchtsaft, als auch von dem frischen Fruchtmark von Zwetschen, Hagebutten und den verschiedenen Beerenfrüchten herstellen.

Aufläufe und Puddings, welche in ihrer Zusammensetzung gleichartig, zumeist sich nur dadurch unterscheiden, daß letztere im Wasserbade gekocht, erstere aber in mit Fett ausgestrichenen Formen gebacken werden, stellt man vielfach unter reichlichster Verwendung von Obst dar.

Der Liebhaber von Klößen oder Knödeln findet unter den Obstspeisen sein Lieblingsgericht in Form von Apfel-, Zwetschen- und Kirschenknödeln, bei welchen teils die Früchte als innere Füllung Verwendung finden, teils, wie bei den Apfelklößen, in zerkleinertem Zustande die Hauptmasse bilden.

Auch gebacken und gebraten wird das Obst vielfach genossen. Apfel brät man ganz oder röstet sie in Scheiben, nachdem sie

Digitized by Google

vorher in einen Teig getaucht werden. Mit Zwetschen, Birnen, Kirschen usw. kann man nach gleicher Weise verfahren.

Allgemein ist schließlich der Verbrauch des Obstes zu Obstkuchen. Zahlreich sind die Bereitungsvorschriften für diesen wohl aus fast allen uns bekannten Obstarten; sie füllen viele Seiten der dickleibigen Kochbücher unserer Hausfrauen. Ihre Anwendung ist eine so allgemeine, daß der kurze Hinweis darauf genügt.

Die Zahl der Verwendungsmöglichkeiten des Obstes im Haushalt ist nun mit diesen wenigen Ausführungen noch bei weitem nicht erschöpft. Angedeutet sei hier vor allem noch die Brauchbarkeit aller unserer Obstfrüchte in der Feinbäckerei und Konditorei. Was läßt sich da nicht alles aus Obst machen und in wieviel hundertfacher Weise werden die einzelnen Fruchtarten dort verwendet! Welch reiche Fülle von köstlichen Leckerbissen für kleine und große Naschmäuler können nicht aus dem Obste hergestellt werden. Erdbeeren mit Schlagsahne, die verschiedensten Obsttorten, Obstcremes und vor allem die im Sommer so sehr erfrischenden Fruchteise sind so einige Proben dieses süßen Speisezettels.

Neben den festen Speisen sind auch die Obstgetränke nicht zu vergessen. Gerade in der Jetztzeit, wo das Streben, einen Ersatz für die alkoholhaltigen Getränke zu finden, zu einer Überschwemmung des Nahrungsmittelmarkts mit einer ganzen Reihe von teilweise sehr anfechtbaren, künstlichen Erzeugnissen unter allen möglichen Phantasienamen geführt hat, ist es notwendig, darauf hinzuweisen, daß eins der besten alkoholfreien Getränke immer noch reiner Fruchtsaft, mit Wasser gemischt, darstellt. Dies schmeckt nicht nur erfrischend, sondern der Fruchtsaft verbessert auch mehr oder weniger mangelhafte Eigenschaften des Wassers infolge seines Säuregehalts. Für diejenigen aber, die einen kräftigen Trunk lieben, wollen wir nicht vergessen, auf die herrlichen Fruchtbowlen hinzuweisen, von welche jene aus Erdbeeren oder Pfirsichen die beliebtesten sind.

Die Möglichkeit der ausgebreitetsten Verwertung des frischen Obstes in der Küche ist also in reichstem Maße gegeben; möchten unsere Hausfrauen hiervon in von Jahr zu Jahr steigendem Maße Gebrauch machen. Gesundheit und Wohlbefinden ihrer Pflegebefohlenen werden es ihr hundertfach danken.

Digitized by Google

6. Herstellung von Dauerwaren aus Obst und deren Verwendung.

Vielen unserer so wohlschmeckenden und bekömmlichen Obstfrüchte haftet als eine unerwünschte Eigenschaft die schnelle Verderblichkeit an. Je nach Obstart und -sorte sind die der Haltbarkeit gezogenen Grenzen verschieden. Im allgemeinen ist die Vergänglichkeit einer Fruchtart um so größer, je früher im Jahre ihre Reife eintritt. Alles frühreifende Beeren- und Steinobst, aber auch die Frühsorten von Äpfeln und Birnen sind schnell vergänglich. Das Verderben der Früchte wird herbeigeführt durch die Tätigkeit einer Anzahl die Zersetzung bewirkenden Pilze und Bakterien, welche nach beendeter Reife oder auch durch Verletzung der Früchte, auf diesen einen ihnen zusagenden Nährboden finden. Gelingt es auf irgendeine Weise, die Tätigkeit dieser Lebewesen hintanzuhalten, so wird die Haltbarkeit verlängert, vielleicht gar zu einer dauernden gemacht. Dies geschieht durch die Umwandlung der Früchte in Dauerwaren.

Die Obstdauerwarenerzeugung hat einen doppelten Hauptzweck. Einmal soll sie den an Obstgenuß gewöhnten Menschen die Möglichkeit geben, Obst aller Art in dieser oder jener Form, auch in der obstarmen Zeit, genießen zu können; zum anderen ist sie berufen, in Jahren mit reichem Obstsegen einem Verkommen der leicht verderblichen, nicht schnell verkäuflichen oder nicht zum Rohgenuß brauchbaren Ernte entgegenzuarbeiten. Außerdem bietet die richtig durchgeführte Obstverwertung noch eine Reihe weiterer Vorteile, wie: Verhinderung allzuhoher Obstpreise in obstarmen Jahren, Möglichkeit auf kleinerem Raum, z. B. bei Schiffsversorgungen, eine größere Menge der wichtigsten Nährstoffe unterzubringen und manches andere.

Die durch Umwandlung des Obstes in Dauerware gewonnenen Erzeugnisse sind außerordentlich mannigfaltig, es sind teils Genuß-, teils Nahrungsmittel, und die verschiedensten Teile der Früchte werden bei ihrer Herstellung benutzt.

So bereitet man aus dem Obstsafte die Weine und Schaumweine, Dauermoste, Obstessig, verdickt auch Gelee und Kraut.

Digitized by Google

Aus dem Fruchtfleisch oder Obstmark werden Marmelade, Mus und Pasten gewonnen. In ganzer Form erhält man die Früchte beim Trocknen, Eindünsten und Einmachen in den verschiedenen Lösungen.

Während man bei der Herstellung fast aller anderen Obsterzeugnisse sich sorgfältig bemüht, die Zersetzung durch niedere pflanzliche Wesen soviel wie möglich zu hindern, wird ihre Tätigkeit bei der Weinbereitung jedoch ausgenutzt. Der Wein, welcher eine Mischung von Wasser, Alkohol, Säure, Farb- und Duftstoffen darstellt, verdankt, sofern er reines Naturerzeugnis ist, seine Entstehung der Tätigkeit der kleinen Hefepilze. Unter ihrer Einwirkung verwandelt der Zucker des frischen Obstsaftes sich in Alkohol, welcher dem Weine seine anregende, im Übermaß genossen, berauschende Wirkung verleiht, und in Kohlensäure. Was von letzterer nach der Gärung dem Weine noch verbleibt, macht ihn frisch, spritzend, schäumend.

Je nach der Obstart und der Bereitungsweise sind die Obstweine in Gehalt und Geschmack außerordentlich verschieden voneinander. Der beliebteste unter ihnen ist der Apfelwein. Für einen großen Teil der Bewohner mancher Länder und Gegenden, es braucht hier nur an Württemberg, Frankfurt a. M. und Umgebung, Hessen, Trier erinnert zu werden, bildet er das tägliche Getränk. Selbst in Weinländern, man denke an Frankreich, erfreut derselbe sich weitester Verbreitung. In sehr vielen Fällen vermag er nicht nur den meist doppelt so starken Traubenwein zu ersetzen, sondern ist ihm vielleicht noch vorzuziehen. Naturreiner Apfelwein ist ein leicht alkoholisches, wohlbekömmliches Getränk von erfrischendem Geschmack. Er hat besonders in der heißen Jahreszeit vor dem Bier, welchem er in seinem Alkoholgehalt etwa gleichkommt, den großen Vorzug, daß seinem Genuß keine Erschlaffung nachfolgt. Seiner hervorragend gesundheitsfördernden Eigenschaften ist bereits gedacht; hinzuweisen wäre hier vielleicht noch auf die von französischen Forschern festgestellte Abtötung der Typhusbazillen im Apfelwein, welche es sehr nahe legen, zu Epidemiezeiten das Trinkwasser mit diesem Weine zu mischen. Gern getrunken wird auch eine Mischung von gleichen Teilen Apfelwein und einem kohlensäurehaltigen Mineralwasser, vielerorts Schorle-Morle genannt. Wer dies Getränk etwas süßer liebt, der setze einen Löffel Zucker zu. Außerordentlich vielseitig ist die

Digitized by Google

Verwendung des Apfelweins zu Kochzwecken. An Stelle von Wein läßt er sich in vorteilhaftester Weise zur Bereitung von Suppen und Saucen, zum Dämpfen von Kohl und zum Einlegen von Fleisch gebrauchen. Wer bekömmliche Bowlen liebt, wird vielfach dem leichteren Obstwein den Vorzug vor den schweren Traubenweinen geben. In der Tat schmecken alle aus Apfelwein bereiteten Bowlen, besonders aber die mit Waldmeister, Erdbeeren oder Sellerie trefflich. Zur weiteren Erhöhung des Wohlgeschmacks trägt der Zusatz von Apfelschaumwein vor dem Anrichten wesentlich bei. An warmen Getränken wird aus gutem Apfelwein sowohl Apfelglühwein, als auch durch Zusatz von gutem Arrak, Rum oder Kognak Apfelweinpunsch hergestellt, welch beide bei richtiger Zubereitung wohl mit den unter Verwendung von Traubenweinen bereiteten Erzeugnissen gleichen Namens sich zu messen vermögen.

Wenn nun trotz aller dieser guten Eigenschaften die Ausbreitung des Apfelweingenusses sich in manchen Gegenden nur sehr langsam vollzieht, so mag dies zum Teil daran liegen, daß man dort vielleicht stärkere Getränke gewöhnt ist, zum anderen aber dürfte es mit der Unkenntnis in der Behandlung dieser Weine zusammenhängen. Je ärmer ein Getränk an Alkohol ist, um so vorsichtiger muß seine Behandlung sein, wenn es gesund und bekömmlich bleiben soll. Jeder Biertrinker würde es sich höflichst verbitten, wenn er seinen Trank aus einem Fasse erhielte, das tage- oder gar wochenlang im Anstich läge. Wie mißhandelt man hingegen den Apfelwein. Aus kleinen Gebinden zapft man nicht wochen-, nein monatelang; darf es da wundernehmen, daß die Kohlensäure und mit ihr das Erfrischende des Weins verloren geht, daß sich eine Decke von Schimmel und Kuhnenpilzen auf dem Weine bildet und diesen schlecht im Geschmack und trüb im Aussehen macht?! Neun Zehntel des fern ab von den eigentlichen Verbrauchsstätten zum Ausschank kommenden Äpfelweins hat einen starken Essigstich und dadurch einen unnatürlichen Gehalt an Essigsäure, ist vielleicht schon Essig. Meist aber war dieser Wein ursprünglich gut und gesund. Langes Lagern der nur noch teilweise gefüllten Fässer in warmen Kellern haben ihn verdorben.

Darum gewöhne man sich allgemein daran, den Apfelwein mit gleicher Sorgfalt wie Bier und Traubenwein zu behandeln. In Flaschen oder sauberen Steinkrügen gefüllt, mit guten Korken

Digitized by Google

verspundet und liegend aufbewahrt, hält sich der Wein lange Zeit in voller Güte. Er setzt mit der Zeit vielleicht ein wenig Trub ab und erfordert dann etwas Vorsicht beim Eingießen. Die eigentlichen Äpfelweintrinker ziehen den noch etwas trüben Wein dem vollständig glanzhellen vor, denn sie wissen, daß bei jungen Weinen der helle Glanz nur durch Schönen und Filtrieren erreicht werden kann.

Ebenso wie der Äpfelwein selbst erfreut sich auch der aus ihm hergestellte Apfelweinchampagner einer immer wachsenden Beliebtheit und kann vielfach als Ersatz für die geringeren Traubenschaumweinmarken dienen. Es ist ihm dies um so eher möglich, als die Verteuerung durch die Schaumweinsteuer bei ihm eine wesentlich geringere ist.

Im Gegensatz zu dem Apfelwein gehören die meisten anderen Obstsftweine zu den stärker alkoholhaltigen Getränken. Vielfach als Likörwein bereitet, bilden sie bei guter Herstellung als Frühstückswein einen vollwertigen Ersatz für die schweren Süßweine der Südländer, sind aber wesentlich billiger als diese. Ihre Güte nimmt zu mit dem Alter. Schwächer alkoholhaltig sind vielfach noch die als Medizinalweine dienenden Heidelbeerweine.

Den hohen Gehalt des Obstsaftes an erfrischender Säure, Fruchtzucker und Nährsalzen in seiner bekömmlichen, natürlichen Zusammensetzung zu erhalten, versucht man bei der Herstellung der alkoholfreien Obstgetränke. Sie werden gewonnen, indem der geklärte Obstsaft genügend erwärmt und dabei die Hefen und Pilzkeime abgetötet werden. Soweit die angepriesenen Erzeugnisse dieser Art wirkliche, aus frischem Obst gewonnene Naturerzeugnisse darstellen, sind sie als Getränke für alle jene, welche den Alkoholgenuß meiden müssen oder wollen, sehr erwünscht und vermögen teilweise wenigstens den Obstgenuß zu ersetzen. Leider aber segeln unter dieser Flagge meistens unter an Obst erinnernden Namen eine ganze Reihe fragwürdiger Erzeugnisse von unbekannter Herkunft, die von Obstsaft selten eine Spur enthalten, sondern chemische Zusammensetzungen zweifelhafter Art darstellen. Große Vorsicht beim Bezuge ist also wohl am Platze.

In sehr vielen Fällen findet man vollwertigen Ersatz dieser Dauermoste in einer Mischung gezuckerter Obstsäfte oder auch Fruchtsirupe mit Wasser. Diese Fruchtsäfte werden vorzugsweise aus Beerenobst hergestellt. Auch hier ist die Warnung vor der

Digitized by Google

Annahme von Fälschungen am Platze. Zuckerwasser, mit Fuchsin oder auch mit einem anderen unschädlichen Farbstoffe gefärbt und mit künstlichen Duftstoffen versetzt, ähnelt im Geschmack vielfach auch dem Himbeersaft und wird leider allzuhäufig nicht nur als solcher dargeboten, sondern vor allem auch zur Herstellung von Brauselimonaden gebraucht.

Reine Obstgelees sollen lediglich aus dem Safte der betreffenden Fruchtart und reinem Rohrzucker eingekocht werden. In dieser Zusammensetzung wird ihr Preis immer ein entsprechender sein und auch sein müssen. Um das Verlangen nach einer billigen, dabei doch wohlbekömmlichen obstgeleeähnlichen Masse zu befriedigen, werden vielfach aus Früchten und Fruchtabfällen in Verbindung mit reichlichen Mengen Kartoffelzucker sowie aufquellenden Stoffen wie Gelatine und Agar-Agar, mit hochklingenden Namen bezeichnete Gelees hergestellt. An und für sich ist gegen Herstellung und Vertrieb solcher Erzeugnisse ja nichts einzuwenden, aber verhindert muß werden, daß die Waren unter irreführenden Namen angeboten und verkauft werden. Mit vollem Recht kann man verlangen, daß alle diese Erzeugnisse — auch die sogenanten alkoholfreien Getränke — eine Aufschrift erhalten, aus welcher klar und unzweideutig ihre Zusammensetzung hervorgeht. Kapillarsirup, Stärkezucker, Kartoffelzucker, Glykose, oder wie man diesen Stoff nennen mag, ist ja nicht gesundheitsschädlich, aber wenn jemand reines Ostgelee, Apfelkraut oder Ostmarmelade verlangt oder durch die Aufschrift bewogen, zu kaufen glaubt, so darf er nicht eine Ware erhalten, die vielleicht zu mehr als der Hälfte aus Kartoffelzucker besteht.

Das bereits genannte Obstkraut — meist aus Äpfeln, seltener aus Birnen hergestellt — ist, wenn unverfälscht, nichts anderes als der reine nach vorhergegangenem Kochen gewonnene Fruchtsaft in starker, streichfähiger Eindickung.

In gleicher Weise wie die Obstgelees finden auch Mus und Marmelade Anwendung. Beide stellen eingedicktes Obstmark mit mehr oder weniger starker Rohrzuckerbeigabe dar und sollten ohne Kennzeichnung andere Stoffe nicht enthalten. Neben den für Massenverbrauch bestimmten billigen Marmeladen werden zurzeit in Deutschland recht gute, feine Fruchtmarmeladen hergestellt, und wenn der deutsche Käufer für deutsche Erzeugnisse annähernd denselben Preis anzulegen sich bequemt wie für das englische „Jam“,

Digitized by Google

kann er auch eine mindestens gleichgute Ware erhalten. Es ist gar nicht nötig, daß deutscher Zucker und deutsche Früchte erst nach England gehen und nach genügender Verteuerung wieder von uns zurückgekauft werden. Der Deutsche ist aber nun einmal so, empfiehlt man ihm unter ehrlichen deutschen Namen Obstmus, Obstsülze oder Obstkraut, so zuckt er die Achsel, aber Konfitüren und Jams, besonders, wenn diese in einer eigenartigen Packung dargeboten werden, nimmt er gern zu höheren Preisen. Stärkesirupfrei, wie vielfach angenommen wird, sind die englischen Jams keineswegs, sie enthalten viel davon. England ist ja auch unser bester Abnehmer für diesen Süßstoff; geht doch mehr als die Hälfte der hiervon in Deutschland erzeugten Menge nach England.

Rohes Fruchtmark, uneingedickter Obstbrei findet sowohl in der Hauswirtschaft, als auch in der Feinbäckerei und in Gasthäusern Verwendung bei der Herstellung von Fruchteis. Warum man sich in der letzten Zeit so sehr bemüht, für diesen Rohstoff den fremden Namen „Pulp" einzubürgern, ist unerfindlich.

Einen sehr wichtigen und dabei billigen Ersatz für das frische Obst haben wir besonders in obstarmen Jahren in den getrockneten Früchten. Zur Deckung unseres großen Bedarfs an diesen sind wir in ziemlich starker Weise von dem Auslande abhängig. Durch eine weitere Ausbreitung der Obstverwertung in ländlichen Kreisen mit dem ausgesprochenen Zweck, das selbstgezogene Rohmaterial in allen jenen Fällen, in welchen ein lohnender Frischverkauf nicht möglich ist, zu Dauerwaren umzuwandeln, könnte teilweise wenigstens eine Änderung geschaffen werden. Es ist ja sicherlich bequemer, die getrockneten amerikanischen Äpfel oder türkischen Zwetschen vom Kaufmann zu holen, besser aber steht man sich, wenn man das Trocknen wie zu Großvaters Zeiten, aber in verbesserter Weise, selbst vornimmt. Da gut getrocknete Ware sich lange Zeit hinaus hält, und das fertige Erzeugnis auf kleinem Raum ohne besondere Umstände sich aufbewahren läßt, vermögen wir gerade durch das Trocknen den Ueberfluß eines obstreichen Jahres leicht auf obstarme Jahre zu übertragen.

Einen vollwertigen Ersatz für frisches Obst geben uns die in Blech- oder Glasgefäßen eingelegten Dunstfrüchte. Seitdem man durch weitere Ausbreitung des vor hundert Jahren von dem Pariser Koch Appert eingeführten Erhaltungsverfahren immer mehr davon abgekommen ist, stark dickflüssige Zuckerlösungen beim Ein-

Digitized by Google

legen zu verwenden und nur noch in vollständig luftdicht verschließbaren Gefäßen die Früchte genügend erhitzt, um sie haltbar zu machen, ist Herstellung und Verbrauch dieser Fruchtkonserven ungemein gestiegen. Viele große Fabriken sind entstanden, welche sich ausschließlich mit deren Herstellung in Blechdosen oder auch Glasumhüllung befassen. Die Industrie hat aber außerdem eine ganze Anzahl sehr brauchbarer Einlegegläser geschaffen, welche es der Hausfrau ermöglichen, mit großer Sicherheit bei verhältnismäßig geringer Mühe und wenig Kosten zur Erntezeit des Obstes sich selbst größere Vorräte hiervon herzustellen. Wie außerordentlich angenehm sind dann diese stets genußbereiten Früchte im Haushalte jederzeit, vor allem aber dann, wenn es gilt, schnell ein schmackhaftes Mahl zu bereiten.

Mehr als früher ist man auch in der Lage, dadurch den steten Obstgenuß jenen zugängig zu machen, welchen aus Gesundheitsrücksichten der Zuckergenuß verboten ist. Die Zuckerbeigabe soll bei den nach dem Appertschen Verfahren eingelegten Früchten mehr geschmackverbessernd als erhaltend wirken, kann also unbeschadet der Haltbarkeit wegbleiben.

Für einzelne Obstarten ist dessen ungeachtet das Zuckereinkochverfahren beibehalten und wird noch häufig geübt. Es sei hier nur an das Allerweltskompott: die „Preißelbeere" erinnert. Soweit die mitunter recht knapp ausfallende heimische Ernte dieser Frucht nicht ausreicht, kann Ersatz erstrebt werden durch vermehrte Herstellung und Verbrauch von in Zucker eingesottenen Johannisbeeren und süßfrüchtigen Ebereschen.

Es ist schwer, ja unmöglich, in dem hier knapp bemessenen Raume all den verschiedenen Obsterzeugnissen gebührend gerecht zu werden. Zu gedenken wäre unter anderem noch des Obstessigs als vollwertigen Ersatzes des teuren Weinessigs und der Gesundheit jedenfalls viel zuträglicher als alle Kunstessige; der reinen Obstbranntweine, wie Zwetschenschnaps, Heidelbeergeist, Kirschwasser, alle besser als das, was man vielfach unter dem Namen Kognak erhält; der Obstliköre, der Obstpasten, der überzuckerten Früchte, der Branntweinfrüchte und so fort.

Doch es sei genug. Schon die wenigen Beispiele zeigen, daß durch die Obstverwertung eine große Zahl von Erzeugnissen geschaffen wird, welche in ihrer Güte und Wohlbekömmlichkeit eine sehr wertvolle Bereicherung unserer Nahrungs- und Genuß-

Digitized by Google

mittel darstellen und uns in vielen Fällen den Mangel an Frischobst minder empfinden lassen.

Und nun zum Schluß ein kurzer Rückblick und eine Mahnung.

In Deutschland wächst viel Obst und gutes Obst.

Das Obst ist ein treffliches Nahrungsmittel von hervorragender Güte und großer Bekömmlichkeit. Seine Verwertungsmöglichkeit in frischem und verarbeitetem Zustande ist für alle Bevölkerungskreise eine überaus vielseitige.

In je stärkerem Maße der Obstgenuß in unserer Bevölkerung sich ausbreitet, je mehr hierdurch der Gebrauch anderer der Gesundheit weniger zusagenden Genußmittel verringert wird, desto besser für unsere Bevölkerung.

Darum eßt Obst und empfehlt dessen Genuß im eigenen Heim, in der Küche, am Krankenbett, in der Schule, im Gasthaus und auf der Reise.

Der gesteigerte Obstgenuß gibt uns dann aber auch die Möglichkeit eines gesicherten, vermehrten Absatzes der Erträge unserer heimischen Pflanzungen. Durch Neuanlage solcher werden neue Werte geschaffen nicht nur zu Nutz und Frommen von Obstbau und Landwirtschaft, sondern auch zum Besten des gesamten Volkswohls.

Digitized by Google

Digitized by Google

Verzeichnis der Flugblätter der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Flugblatt 1. Vorsicht beim Ankauf von Dünge- und Futtermitteln. Von Dr. M. Hoffmann-Berlin. 8. Aufl.

Flugblatt 2. Milch, Butter, Käse. Von Dr. Herz-München. 3. Aufl.

Flugblatt 3. Zwanzig Gebote der Kalkdüngung. Von Dr. M. Hoffmann-Berlin. 3. Aufl.

Flugblatt 4. Eier und Geflügel. Von Erich Schmidt-Mahlsdorf bei Berlin.

Flugblatt 5. Obst und Obsterzeugnisse. Von Kgl. Garteninspektor Huber-Oberzwehren.

Digitized by Google

SB 601
.G5
SB931
.F7

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Schirmherr:

Seine Majestät der Kaiser.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft ist eine private Vereinigung mit ausschließlich gemeinnützigen Aufgaben und Zielen zur Förderung des landwirtschaftlichen Betriebes ohne politische Betätigung; sie hat die Rechte einer juristischen Person.

Die Gesellschaft zählt zurzeit 16 200 Mitglieder und arbeitet in 8 Abteilungen und 32 Sonderausschüssen.

Die Tätigkeit der Gesellschaft bezieht sich im wesentlichen auf folgende Aufgaben:

Alljährliche Veranstaltung einer Wanderausstellung mit Prüfungen und Preiserteilung für Tiere, Feld- und Wirtschaftserzeugnisse und eine Auswahl von Geräten.

Versuchsanbau mit Düngemitteln aller Art und zu verschiedenen Feldfrüchten, auch Obstbäumen, Verwendung von Ackerbakterien, Versuche mit Ackerbewässerung.

Anbauversuche mit Saaten, Anerkennung von Saaten und Eintragung in das Hochzuchtregister.

Anerkennung von Züchtervereinigungen und Stammzuchten.

Bearbeitung von ländlichen Bauten und Maschinenanlagen.

Auskunfterteilung im Meliorationswesen, in der Gerätebeschaffung und in allen andern Fragen des landwirtschaftlichen Betriebes.

Ermittlung von Betriebsergebnissen, Einrichtung von Buchführungen, Führung der Bücher, Wirtschaftsberatung, Lehrstellennachweis.

Vermittlung in der Beschaffung von Dünge- und Futtermitteln und des Verkaufs und Ankaufs von Saaten.

Versammlung der Mitglieder in alljährlich drei Tagungen.

Herausgabe von Schriften, die, mit wenigen Ausnahmen, sämtlichen Mitgliedern kostenlos zur Verfügung stehen: das „Jahrbuch“, „Arbeiten der D. L. G.“, „Anleitungen für praktische Landwirte“, „Flugblätter“, wöchentliche „Mitteilungen“ mit der Beilage der amtlichen Berichterstatter im Auslande.

Das vorliegende Flugblatt 5 ist dazu bestimmt, in erster Reihe in den Kreisen der Abnehmer Aufklärung über Wesen und Gebrauch von Obst und Obsterzeugnissen zu verbreiten.

Weitere Auskünfte über die Gesellschaft erteilt ihre Hauptstelle, Berlin SW. 11, Dessauer Straße 14.

Hempel & Co. G. m. b. H., Berlin SW.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google